

## koźlak

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **20**
- SRM **12.6**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (42.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (14.3%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	65 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	10 g	20 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
munich lager	Lager	Płynne	300 ml	---